Projet « Les jeunes et leur alimentation »

Compte rendu de la réunion régionale du 26 mars 2009

Personnes présentes :

BOISBOURDIN Aurélie	Animatrice au FJT Kennedy à Vendôme
CAILLAUD Régis	Animateur au FJT Clemenceau à Vendôme
COUCHOU-MEILLOT J.	Coordinatrice en restauration à AJH de Tours
CLEMENT Nicole	Conseillère en ESF à Escale et habitat à Blois
SABBAR Ismaïl	Animateur socio-éducatif au FJT de Châteaudun
RODRIGUES Marlène	Animatrice à l'Association pour l'habitat des jeunes en PLT (Amboise)
MAILLEBUAU Florian	Chargé de développement à l'URHAJ Centre
Garcia Cécile	Animatrice régionale déléguée à la Majo à Romorantin

l'ordre du jour

- ✓ Présentation générale du projet régional « les jeunes et leur alimentation »
- ✓ Présentation de l'étude quantitative sur les pratiques alimentaires des jeunes en foyer de jeunes travailleurs de la région centre
- ✓ Recueil et présentation des projets expérimentaux engagés par chaque Association
- ✓ Calendrier et méthode de travail pour l'année 2009
- ✓ Outils et documentations à disposition permettant la réalisation d'un projet mené autour de cette thématique

1) Présentation générale du projet régional « les jeunes et leur alimentation »

(c.f document synthétique transmis en annexe A)

Ce document pourrait servir de support pour le protocole d'intervention (document de quelques pages présentant un guide méthodologique pour la mise en œuvre d'actions en matière d'alimentation des jeunes en foyer de jeunes travailleurs.

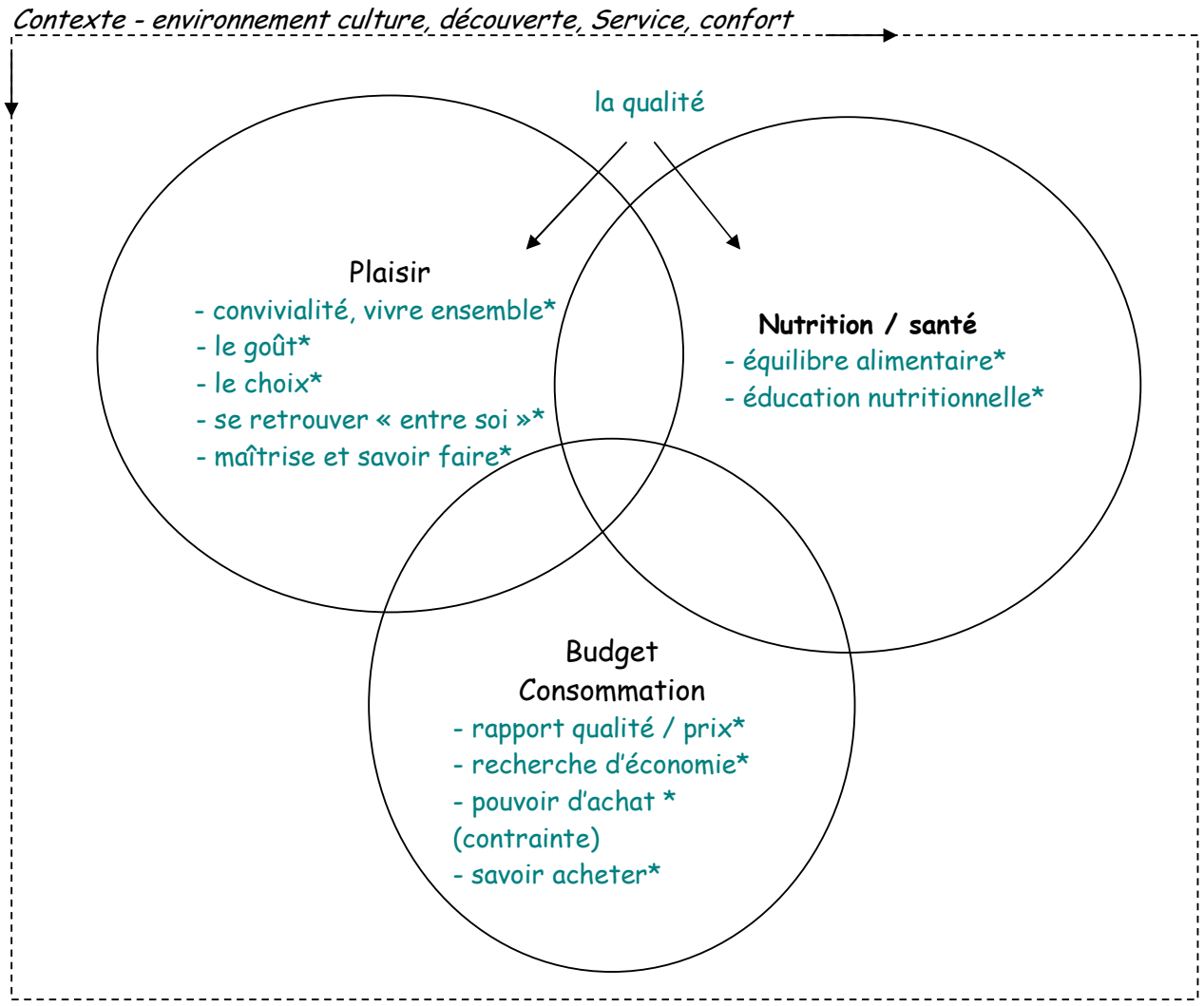
2) Présentation de l'étude quantitative sur les pratiques alimentaires des jeunes en foyer de jeunes travailleurs de la région centre

(c.f synthèse de l'enquête adressée aux foyers des jeunes travailleurs de la région centre annexe B).

3) Réflexion permettant l'émergence d'un projet en lien avec l'alimentation

L'objectif de cet exercice est de répondre à la question suivante :
Qu'est ce qui détermine les choix alimentaires, selon nous, et selon les jeunes ?

Chaque participant devait choisir un mot clé* reflétant son idée et positionné son post-it sur l'un des cercles illustrant au mieux son idée (plaisir, nutrition, santé, budget et consommation, ou autre)



Mots clés retenus :

- la présentation, le cadre, l'environnement
- la convivialité, le partage entre amis et ce, peu importe le lieu
- Mes envies, « manger pour se faire plaisir gustativement »
- Culture, connaissance du goût.

4) Recueil et présentation des projets expérimentaux engagés par chaque Association

➢ Voici quelques idées de projets expérimentaux recensés par les Associations présentes :

- Des repas à thème
- Des journées à thème en lien avec ce que propose la restauration *(exemple : lors de « la semaine de la mer » une exposition composée notamment de photos, d'affiches,… avec au menu chaque jour de la semaine un produit de la mer, …)*
- Les ateliers culinaires animés par un professionnel (cuisinier ou animateur) allant des courses, en passant par la préparation et enfin la dégustation avec les résidents.
- Menus du soir réalisés « spécialement » en direction des résidents
- Point information santé incluant notamment la thématique de l'alimentation
- Création d'un réseau d'échange et de savoir sur la cuisine des autres pays
- Le petit déjeuner du siècle
- Diversification de la restauration : « cuisine ouverte » *(la cuisinière accompagne les résidents dans la réalisation de leur repas),* soirée « buffet », formules « snack », formule « traiteur » (*barquette à emporter*), …
- Un repas autour de la « fête des voisins » *(chaque participant apporte une boisson et, ou un plat qu'il sait faire)*

➢ Quelques « astuces, leviers et ou facilitateurs » retenus, par les équipes éducatives présentent à la réunion, pour palier à la difficultés de mobiliser les jeunes lorsque l'on fait intervenir des personnes ressources :

- Prévoir un repas convivial entre les différents intervenants et les résidents avant l'intervention
- Prévoir des interventions ludiques
- Solliciter la participation des résidents lors de l'intervention
- Prévoir des supports pédagogiques variées et conviviaux
- Prévoir un lieu stratégique (exemple : lieu de passage = lieu informel, …)
- Prévoir un film ou un support avant l'intervention afin d'introduire le sujet (exemple : projection du film « super size me » la veille d'une intervention sur l'alimentation).
- Terminer l'intervention en faisant émerger les idées, les attentes et les envies des participants.

…

5) Quelques réflexions soumises à la discussion sur les pratiques alimentaires des jeunes

A partir d'un texte écrit par Bernard BASTIEN, Sociologue, sur l'alimentation des résidents en foyers de jeunes travailleurs un débat s'engage entre les participants à la réunion à partir des thématiques suivantes :

- **Consommation / ressources contraintes**

« Avant de se poser la question sur la manière dont les jeunes se nourrissent, il convient d'envisager la question des moyens dont ils disposent pour le faire. C'est bien sûr une question

de ressources, mais aussi une question d'accès à la ressource, car tous les jeunes ne sont pas égaux. »

- **Alimentation « seine » / ressources contraintes**

« N'allons pas voir là un éloge revendiqué de la « mal bouffe », mais un agacement face à des discours hygiénistes, vécus comme une culpabilisation. La rhétorique de défense s'organise autour de l'étroitesse des ressources. « Si j'avais plus de tunes, je n'irais pas dans les discounts »… « Tu ne regardes même plus les étiquettes, c'est trop flippant »… « Je n'ai pas les moyens de manger bio, d'abord je ne crois pas au produit bio des supermarchés ». Pour les jeunes, le bio est une rareté qui s'accommode assez mal à la densité urbaine, ce que résume d'une manière drôle cette remarque d'un jeune interlocuteur, pour moi le bio, « c'est quand je connais le mouton par son prénom… »… « Ou alors, c'est encore un truc pour nous enfumer ». Des réactions révélatrices d'un doute global, par rapport à une société qui leur semble hostile. »

- **Plaisir immédiat / nutrition à long terme :**

« Nous voilà donc confrontez à cette question redondante du grignotage du soir, souvent défini « comme une mauvaise pratique ». Si certains jeunes, particulièrement des garçons, admettent que c'est d'abord la satiété qui compte : « ce n'est peut-être pas bon pour ma santé, j'en sais rien, mais ça me fait plaisir, après, je me sens bien ! ». **Les bonheurs glanés de l'instant ont plus d'importance qu'une projection dans un avenir incertain**. Certes, il faut penser à son avenir, mais les bonheurs de l'instant, du quotidien, sont aussi importants »

- **L'importance du choix**

« Le repas serait un moment de **choix** et, au travers des enquêtes, on perçoit combien cette notion est une revendication essentielle des jeunes, tant elle s'attache aux notions d'individualisation et de consommation. Choisir le collectif c'est un choix que l'on fait d'abord pour soi. Si les jeunes revendiquent si fortement le droit de choisir, c'est qu'ils n'en n'ont pas vraiment la possibilité, dans une vie qui précisément consiste à abdiquer des choix ou à franchir des obstacles multiples pour aller au bout de son choix. « On n'a pas vraiment choisi son boulot, on n'a pas vraiment choisi de venir dans un foyer, on n'a pas vraiment choisi le lieu où l'on vit, alors, si en plus, on nous dit ce qu'on doit bouffer ! ». C'est une manière de dire « mon corps est le mien », « c'est mon intimité »… »

6) Calendrier et méthode de travail pour l'année 2009

Nous restons toujours dans l'attente des subventions accordées ou non par le GRSP. En fonction du montant de la subvention qui sera allouée au projet, certaines interventions pourront être réajustées.

Programmation des différents intervenants susceptibles d'intervenir prochainement :

- Jeudi 28 mai au foyer des jeunes travailleurs de Tours, intervention du professeur Jean Pierre Corbeau de 9h30 à 16h30. Il viendra nous apporter un éclairage sur les questions de jeunesse et d'alimentation.

- Intervention de l'institut de dégustation CQFDgustation durant deux demi-journées. Les intervenants aborderont les questions liées à la construction du goût, à la pratique de la dégustation et aux applications pouvant être développées. [date et intervenants à confirmer]

- Intervention d'un diététicien ou d'un nutritionniste afin que les équipes éducatives disposent des repères sur l'équilibre alimentaire. [date et intervenants à confirmer]

- Intervention de l'Association Matières Prises sur l'alimentation et la consommation. L'intervention proposée doit permettre de transmettre les moyens d'actions aux équipes éducatives afin qu'elles puissent accompagner les jeunes en identifiant ce qui les influence dans leur consommation alimentaire mais aussi en repérant les différents leviers d'actions. [date et intervenants à confirmer]

4) Outils et documentations à disposition permettant la réalisation d'un projet mené autour de cette thématique

Les outils et supports pédagogiques présentés lors de la réunion régionale comportait :

- Deux expositions sur l'équilibre alimentaire
- Un jeu pédagogique sur l'alimentation (système de photos sur les aliments pour amorcer une discussion autour de cette thématique)
- Un jeu pédagogique sur la sécurité alimentaire (hygiène et équilibre alimentaire)
- Un taboo « spécial alimentation »
- Un CD sur « la nutrition : des réponses à vos questions » avec un livret d'accompagnement à destination des professionnels
- Un CD sur « l'étiquetage : mode d'emploi » avec un livret d'accompagnement à destination des professionnels

…

Vous pouvez retrouvez certains de ces outils pédagogiques à l'Association départementale pour l'éducation à la santé de Blois (A.D.E.S) ou bien n'hésitez pas à me contacter afin de vous les procurer.